

4

CAROTTE AU CITRON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten <input type="checkbox"/>	Fruits à coque <input type="checkbox"/>
Crustacés <input type="checkbox"/>	Céleri <input type="checkbox"/>
Oeufs <input type="checkbox"/>	Moutarde <input checked="" type="checkbox"/>
Poissons <input type="checkbox"/>	Sésame <input type="checkbox"/>
Arachides <input type="checkbox"/>	Anth. sulfureux, sulfites <input checked="" type="checkbox"/>
Soja <input type="checkbox"/>	Lupin <input type="checkbox"/>
Lait <input type="checkbox"/>	Mollusques <input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette.

COMPOSANTS

CAROTTE RAPEE
SAUCE CITRON (411)

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
CITRON (rondelle)
BIGARREAU

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
1	1	1
1/2	1/2	1/2

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	7 gr	6 gr	100c
B	0	10 gr	8 gr	130c
C	0	10 gr	10 gr	140c

NON NON
NON NON
OUI NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

CONCOMBRE A LA CREME



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit	Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour..1 portion
Présentation en: Assiette..

COMPOSANTS

CONCOMBRE DEGORGE
CREME FRAICHE
FROMAGE BLANC
MENTHE HACHEE
JUS de CITRON

DECORATION

SALADE (feuille)
CITRON (rondelle)
PAPRIKA (pincée)

NON NON
NON NON
NON NON

CALIBRAGES

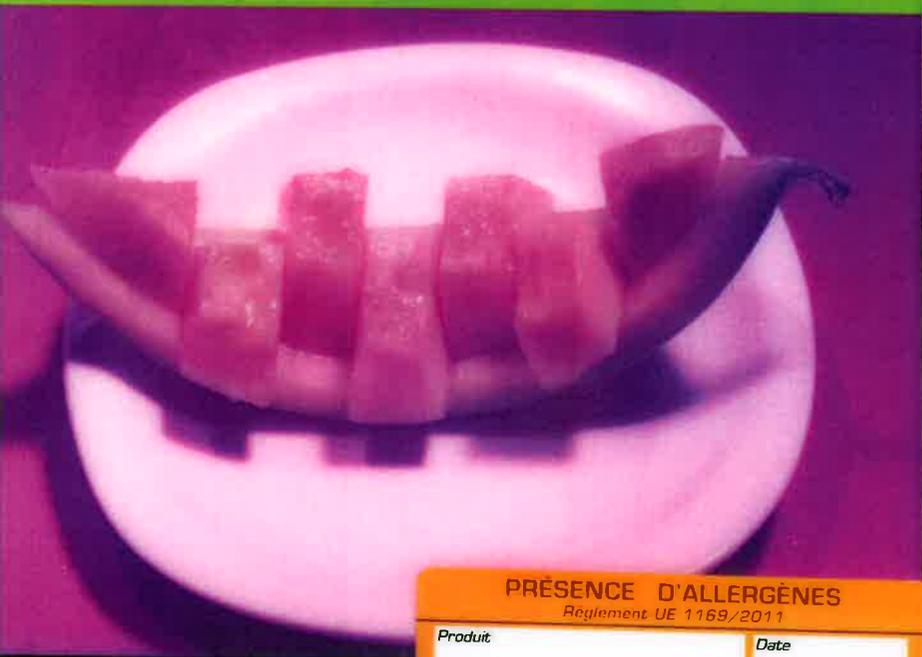
A	B	C
60 gr	80 gr	100 c
10 gr	15 gr	15 c
10 gr	15 gr	15 c
1	1	1
5 gr	5 gr	5 c
1	1	1
1	1	1
2	2	2

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	4 gr	2 gr	40 c
B	0	5 gr	2 gr	60 c
C	0	5 gr	3 gr	60 c

MELON



Réutilisation
des restes
H.Q. P.C.



NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

MELON (1 part)

DECORATION

CALIBRAGES

A	B	C
100 gr	150 gr	200 gr

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit: _____ Date: _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	5 gr	20 c
B	0	0	7 gr	30 c
C	0	0	10gr	40 c

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

TOMATE EN SALADE



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Reglement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Œufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Apès sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

➔ Assaisonnement en fabrication : **AU**

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	0	3 gr	15 c
B	0	0	4 gr	20 c
C	0	0	5 gr	25 c

Réutilisation des restes
HO. P.C.



OUI NON

NON NON

NON NON

NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

TOMATE en RONDELLES

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)

PERSIL HACHE (pincée)

ECHALOTE HACHEE (pincée)

CALIBRAGES

A B C

60 gr 80 gr 100 gr

1 1 1

2 2 2

2 2 2

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

TOMATE A LA RusSE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON OUI
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

- TOMATE en PANIER
- MACEDOINE
- MAYONNAISE (401)

DECORATION

- SALADE (feuille)
- PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A	B	C
80 gr	100 gr	
20 gr	30 gr	
5 gr	10 gr	
1	1	
1	1	

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	0	5 gr	6 gr	70c
B	0	10gr	8 gr	120c
C				

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE AUCUN

RADIS - BEURRE



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.
↓ ↓
OUI NON

Composition pour...1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

RADIS

DECORATION

BEURRE 8 gr

CALIBRAGES

A	B	C
100 gr.	120 gr	140 gr
1 p.	1 p.	1 p.

→ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

→ Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	-	6 gr	3 gr	70c
B	-	6 gr	3 gr	70c
C	-	6 gr	3 gr	70 c

N°70

IC

NB

Salade pastèque feta



A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H .O ↑ P.C	pastèque feta menthe fraiche olive noire huile olive	1kg 0.200kg p.m 0.050kg 0.050kg	
	<u>Décoration :</u> Salade feuilles Menthe pincées	10 20	

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°73

IC

NB

Pâte aux fruits de mer



A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour 10</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>portions :</u>	<u>A</u>	<u>B</u>
H . O P.C			
	pâte	0.900kg	
	crevette	0.100kg	
	moule	0.100kg	
	saumon fumé	0.100kg	
	citron	Pm	
	paprika	Pm	
	ciboulette	Pm	
	mayonnaise	0.200kg	
	 <u>Décoration :</u>		
	Salade feuille	10	
	ciboulette	pm	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	X	Céleri		
Œufs	X	Moutarde		X
Poissons	X	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		X
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

CONCOMBRE FROMAGE BLANC



Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON NON
NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

CONCOMBRE
FROMAGE BLANC
PERSIL HACHE (pincée)
CIBOULETTE (pincée)

CALIBRAGES

C	D
70 gr	90 gr
30 gr	40 gr
1	1
1	1
1	1
2	2

DÉCORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartiers)

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

REPRÉSENTATION DU CALIBRE

➔ Assaisonnement en fabrication : SEL,

	F. PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
C	3	3	3	50
D	4	4	4	70

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

N° 134

IC

CHOU FLEUR MIMOSA



REPRESENTATION DU CALIBRAGE

➔ Assaisonnement en fabrication : AUCUN

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	3	2	2	40
C	6	3	4	70

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anth. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

 Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

 NON NON
NON NON

 Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

 CHOU FLEUR
MIMOSA

DECORATION

PERSIL HACHE (pincée)

CALIBRAGES

A	B	C
	80 gr	100 gr
	15 gr	20 gr
	2	3

➔ ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

N°195

IC

NB

Surimi sauce cocktail

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>		<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>			A	B
H .O ↑ P.C	<u>Composants :</u>			
	Surimi rouleau		0.800KG	
	mayonnaise		0.100KG	
	ketchup		0.025KG	
	cognac		0.001L	
	piment		0.002KG	
	 <u>Décoration :</u>			
	Feuille de salade		10 U	
	Citron canelé		0.300KG	
	Persil haché		0.050KG	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	x	Fruits à coque		
Crustacés	x	Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons	x	Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 206

NB

MACEDOINE - THON

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.



NON OUI
NON NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Assiette...

COMPOSANTS

MACEDOINE
THON en MIETTES au NATUREL

CALIBRAGES

A	B	C
60 gr	80 gr	100 gr
10 gr	15 gr	15 gr
1	1	1
20 gr	25 gr	25 gr
1/6	1/6	1/6

DECORATION

SALADE CISELEE (feuille)
MAYONNAISE (401)
OLIVE (pièce)

→ ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE-1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

NON NON
NON NON
NON NON

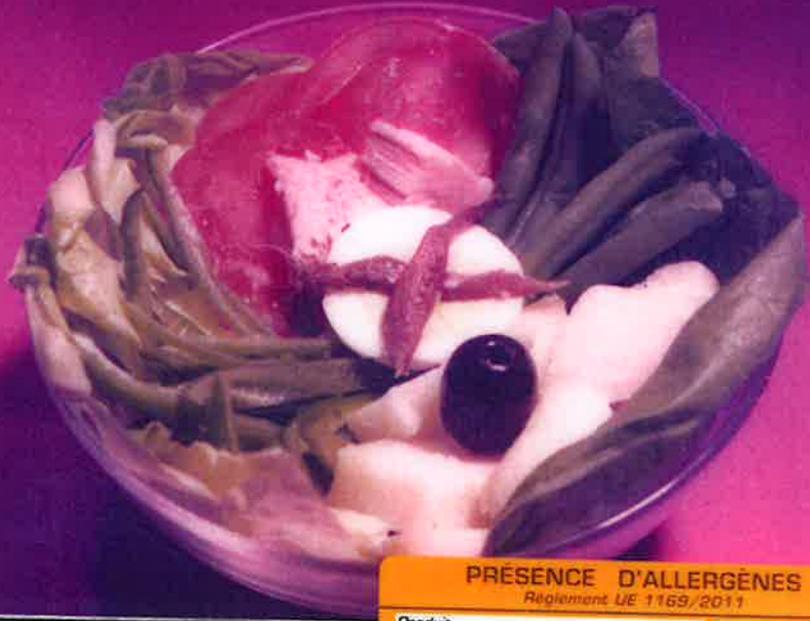
Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	21 gr	8 gr	230 c
B	4 gr	27 gr	10 gr	300 c
C	4 gr	27 gr	12 gr	310 c

N° 222

IC

SALADE NICOISE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.

OUI	OUI
NON	OUI
OUI	NON

Composition pour 1. portion
Présentation en: Bol.....

COMPOSANTS

HARICOT VERT ENTIER	20 gr	20 gr
POMME de TERRE en RONDELLES	50 gr	30 gr
TOMATE en QUARTIERS	30 gr	50 gr
POIVRON en FILAMENTS	20 gr	20 gr
THON en MIETTES au NATUREL	10 gr	10 gr
ANCHOIS (pièce)	1/2	1/2

CALIBRAGES

A B C

DECORATION

SALADE (feuille)	2	2
OEUF (rondelle)	1	1
OLIVE NOIRE (pièce)	1	1

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE VINAIGRETTE (408)

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

 Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	1 gr	13 gr	70 c
B	3 gr	1 gr	10 gr	60 c
C				

N° 227

IC

NB

LENTILLES VINAIGRETTE

Réutilisation
des restes
H.O. P.C.NON
NONOUI
NONComposition pour 1. portion
Présentation en: Ravier...

COMPOSANTS

LENTILLES
VINAIGRETTE (408)

DECORATION

SALADE (feuille)
OIGNON HACHE

CALIBRAGES

A B C

80 gr
15 gr1
5 gr

AUCUN

NON
NONNON
NON

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit

Date

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oufs	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement
en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	3 gr	10 gr	8 gr	140 c
B				
C				

N° 238

IC

TABOULE



Réutilisation
des restes
HO. P.C.



NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en Assiette

COMPOSANTS

- SEMOULE COUSCOUS
- TOMATE
- POIVRON
- OIGNON
- PERSIL HACHE (pincée)
- MENTHE HACHEE (pincée)
- JUS DE CITRON
- HUILE D'OLIVE

DECORATION

- SALADE (feuille)
- OLIVE NOIRE

CALIBRAGES

A	B	C
	30 gr	
	20 gr	
	10 gr	
	10 gr	
	1	
	1	
	5 gr	
	7 gr	
	1	
	1	

NON NON
NON NON

ASSAISONNEMENT EN CHAINE : AUCUN

REPRESENTATION DU CALIBRE

Assaisonnement en fabrication : SEL,

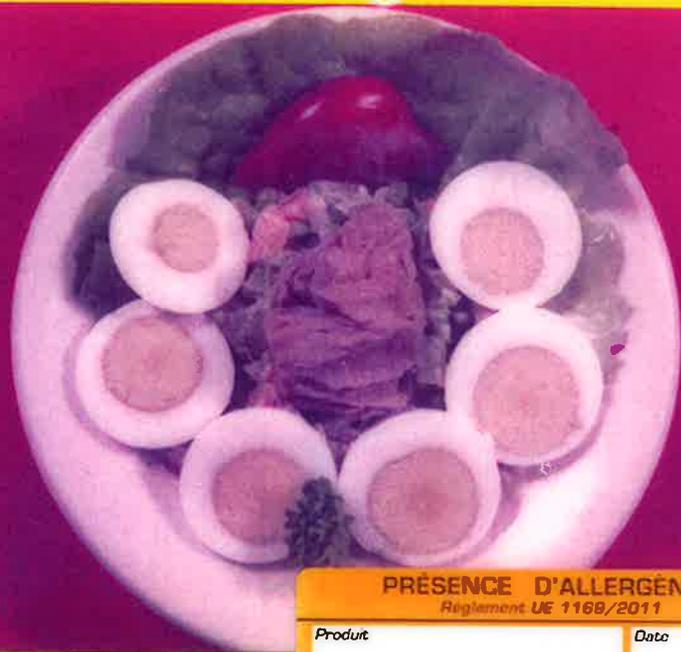
	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A				
B	0	7	11	110
C				

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES

Règlement UE 1169/2011

Produit	Date
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>
Anh. sulfureux, sulfites	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>

OEUF - THON



PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
Règlement UE 1169/2011

Produit _____ Date _____

Gluten	<input type="checkbox"/>	Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésame	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Anh. sulfureux, sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Lupin	<input type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	Mollusques	<input type="checkbox"/>

Assaisonnement en fabrication :

	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	CALORIES
A	9 gr	12 gr	3 gr	160c
B	11 gr	16 gr	4 gr	210c
C				

Réutilisation des restes
H.O. P.C.



NON OUI
OUI NON
NON OUI
NON NON

NON NON
NON NON
NON NON

Composition pour 1 portion
Présentation en: Assiette

COMPOSANTS

OEUF en RONDELLES (pièce)
THON en MIETTES au NATUREL
MACEDOINE
MAYONNAISE (401)

DECORATION

SALADE (feuille)
TOMATE (quartier)
PERSIL (bouquet)

CALIBRAGES

A	B	C
1	1	
10 gr	20 gr	
20 gr	30 gr	
5 gr	10 gr	
1	1	
1	1	
1	1	

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE : AUCUN

N°394

IC

NB10

Salade de pâtes à l'italienne

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Pâtes farfalle	0.500KG	
	Melon	0.500KG	
	Tomate cerise	0.060KG	
	Basilic botte	1 U	
	Mozzarella	0.300KG	
	Jambon sec	0.200KG	
	Olive noire	0.100KG	
	Jus de citron	0.004L	
	Huile olive	0.008L	
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten	X	Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs	X	Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°412

IC

NB10

Soupe froide de carottes à l'orange

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H. O P.C	<u>Composants :</u>		
	Carottes	0.800KG	
	Poireau	0.150KG	
	Céleri branche	0.100KG	
	Pomme de terre	0.250KG	
	Orange	0.400KG	
	Huile olive	0.050L	
	Fromage blanc	0.150KG	
	 <u>Décoration :</u>		
	Cerfeuil botte	1 U	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		X
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
Lait	X	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°426

IC

NB10

Pamplemousse

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u> pamplemousse	5 u	
	<u>Décoration :</u> Olive noire	0.015kg	

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAÎNE :

N°447

IC

NB10

Courgette râpé gingembre citron vert

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Citron vert	0.030KG	
	Courgette	0.900KG	
	Gingembre	0.005KG	
	Mélange épice thaï moulu	0.004KG	
	Menthe Botte	1 U	
	Sel fin	0.003KG	
	Sucre poudre	0.002KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°467

IC

NB10

Gaspacho tomate melon basilic

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H.O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Jus de citron	0.007L	
	Basilic	0.006kg	
	Huile olive	0.05L	
	Tomates concassé	0.4kg	
	Melon jaune	1.2kg	
	Poivre blanc	0.002kg	
	Sucre poudre	0.01kg	
	Tomate dès	0.1kg	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Aucune présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°522

IC

NB 10

Salade de Haricots verts à la noix de coco

A : PORTION ADULTES

B : PROTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H . O ↑ P.C	<u>Composants :</u>		
	Haricots verts	1 kg	
	Poivrons rouges	0.200kg	
	Oignons rouges	0.200kg	
	Noix de coco	0.100kg	
	Curry	2 cuill	
	sel	0.003KG	
	poivre	0.003KG	
	 <u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		x
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		
Soja		Lupin		
lait		Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N°523

IC

NB10

Salade de lentilles Corail, pamplemousse et copeaux de parmesan

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>	<u>Composants :</u>	A	B
H . O ↑ P . C			
	Lentilles Corail	0.750kg	
	Pamplemousse segments	1kg	
	Raisin sec	0.100kg	
	Copeaux de parmesan	0.200kg	
	Ciboulette	1	
	Sel et poivre		
	Vinaigrette à l'orange, miel		
	<u>Décoration :</u>		

	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
A				
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		x
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :

N° 586

IC

NB 100

Salade de quinoa féta nectarine

A : PORTION ADULTES

B : PORTION ENFANTS

<u>Réutilisable</u>	<u>Composition pour portion :</u>	<u>Calibre</u>	<u>Calibre</u>
<u>Des restes</u>		A	B
H .O P.C	<u>Composants :</u>		
	Quinoa	2kg	
	Oignons rouges	0.5kg	
	Haricots verts	1kg	
	Nectarine	1kg	
	Huile d'olive	0.8l	
	Vinaigre balsamique	0.32l	
	Jus de citron	0.4l	
	Féta	1kg	
	Sel fin	0.03kg	
	Poivre	0.01kg	
	<u>Décoration :</u>		

A	LIPIDES	GLUCIDES	PROTIDES	CALORIES
B				
Présence d'allergènes				
Gluten		Fruits à coque		
Crustacés		Céleri		
Œufs		Moutarde		
Poissons		Sésame		
Arachides		Anh. Sulfureux, sulfites		x
Soja		Lupin		
lait	x	Mollusque		

R

ASSAISONNEMENT EN CHAINE :